bel Foodservice

Dossier de presse
Février 2014

anti gaspi

Restauration collective

La portion de fromage emballée individuellement un atout dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire**

Contacts presse : agence becom!
T. 01 42 09 04 34
Justine Guillard, j.guillard@becomagence.com
Isabelle Callède, i.callede@becomagence.com

Sommaire

Communiqué de synthèse 3

Gaspillage alimentaire en restauration collective 4

ETUDE CHEF'ECO / IFOP : Fromage et gaspillage alimentaire : focus sur la restauration scolaire 6

LUTTE ANTI-GASPILLAGE : Plus que jamais, Bel Foodservice défend la portion emballée individuellement 7

3 questions à Corinne Denis, Directrice marketing Bel Foodservice Europe

Portion emballée individuellement et impact environnemental 8

ANNEXE La conservation hors-froid des portions individuelles Bel Foodservice 9

Bel Foodservice 10

Communiqué de synthèse

Les fromages emballés individuellement : un atout dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

En restauration collective, 30 à 40 % de la nourriture sont jetés. Bel Foodservice, présent depuis plus de 40 ans sur le marché du fromage en restauration collective et intervenant majeur de ce marché, se mobilise dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, en 2013, Bel Foodservice a commandité l'étude Chef'eco / IFOP en restauration scolaire, qui apporte des données nouvelles : **25 % du fromage préparé est jeté en fin de service. Ce taux atteint 40 % pour les fromages à la Coupe et seulement 6 % pour les fromages en Portion.** L'étude éclaire aussi sur les raisons du gaspillage des fromages à la Coupe :

- d'une part, il est contraignant de resservir les fromages à la Coupe non pris en fin de service, du fait des règles d'hygiène strictes à respecter ;
- d'autre part, les fromages à la Coupe sont moins choisis et consommés que les fromages en Portion. L'étude montre en effet que, lorsque les fromages à la Coupe sont proposés, seuls 58 % des élèves les prennent et les terminent, contre 70 % pour les fromages en Portion.

Plus que jamais, donc, Bel Foodservice défend les solutions apportées par la portion individuelle pour limiter la gâche alimentaire du fromage dans les collectivités :

- Protégée par son emballage, la portion individuelle garantit une sécurité alimentaire maximale et peut ainsi être reproposée facilement au service suivant ;
- Immédiatement reconnaissable, la portion individuelle de marque, est choisie par le convive en toute connaissance, ce qui limite la gâche liée à la déception de consommation ;
- Disponible en différents grammages, la portion individuelle garantit un apport satiétogène et nutritionnel adapté à chaque public.

Créée en 1973, la division Foodservice du groupe Bel est dédiée aux professionnels de la restauration hors foyer : la restauration collective (particulièrement sociale et scolaire), la restauration commerciale et les circuits de vente alternatifs. Bel Foodservice propose les marques phares du groupe Bel, La vache qui rit®, Kiri®, Leerdammer®, Mini Babybel® et Boursin®, et des marques spécifiquement développées pour ce marché comme Cantadou®, Chanteneige®...

Gaspillage alimentaire en restauration collective

En France, **15 % des déchets alimentaires proviennent de la restauration hors foyer** soit 1 080 millions de tonnes sur un volume total de déchets alimentaires de 7 120 millions de tonnes en 2010[1].

30 à 40 % de la nourriture en restauration collective finissent à la poubelle[2]. En moyenne nationale, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167 g/repas/personne. Les établissements de santé et médico-sociaux sont les plus gros pourvoyeurs de déchets avec 264 g/repas/pers. Les cantines scolaires génèrent 147 g/repas/pers avec un écart type significatif entre le primaire 120 g et le secondaire 185 g[2].

Gaspillage alimentaire ?

Il n'existe pas de définition normalisée du gaspillage alimentaire. Selon la FAO, il s'agit des produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine, perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire.

Source : «Global Food Losses and Food Waste», FAO de mai 2011

En restauration collective : 2 leviers contre le gaspillage alimentaire

Lancé en juin 2013, le **« Pacte national contre le gaspillage alimentaire »** se fixe pour objectif de diviser par 2 le gaspillage alimentaire d'ici 2025 à travers 11 mesures.
La **mesure 4** prévoit des **clauses relatives au gaspillage alimentaire dans les marchés publics** de la restauration collective.

Ces clauses concerneront : l'approvisionnement, la taille des portions et la possibilité d'acheter des portions adaptées aux convives, la sensibilisation des clients, équipes et convives, les processus de préparation des repas.

La restauration collective est également concernée par **la prévention et la gestion des biodéchets.** Depuis le 1er janvier 2012 **(décret 2011-828)** les gros producteurs de biodéchets doivent mettre en place un tri à la source ainsi qu'une valorisation biologique.

Cette réglementation doit inciter les producteurs de bio-déchets à limiter en amont leur gaspillage alimentaire afin de ne pas avoir à valoriser leurs déchets.

Biodéchets ?

Déchets biodégradables solides : déchets alimentaires, déchets verts, déchets de jardin, papiers et cartons, pouvant provenir des ménages, d'industries agro-alimentaires, de professionnels des espaces verts publics et privés, d'horticulteurs, de commerçants et supermarchés, de cantines scolaires et restaurants, etc.

Source : ADEME

1) Ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement, Direction générale de la prévention des risques, « Rapport final novembre 2012 », page 10
2) Rapport final « Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la remise directe au consommateur et en restauration collective », Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, novembre 2011

Restaurations médico-sociale et scolaire : des contraintes particulières

En établissements de santé et médico-sociaux, le gaspillage est lié à deux facteurs :

Les contraintes des professionnels
Elles sont fortes : la grande variété des profils nutritionnels des patients (entre 27 et 30 selon l'établissement), l'obligation de fournir une quantité suffisante de calories journalières (1 650 à 2 000 kcal/j)[1] malgré le manque d'appétit des patients, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,

Les convives[2]
Différents facteurs influent sur le manque d'appétit : le stress de l'hospitalisation, la prise de repas dans un lit, la difficulté d'appréhension et de déglutition, la rencontre de l'équipe médicale (repas parfois décalés), la dénutrition (qui touche 35 % des résidents à leur arrivée), les menus à texture modifiée (moins appétents).

En restauration scolaire[1], la principale raison du gaspillage alimentaire est la difficulté d'anticiper le nombre de convives (surtout en secondaire), mais aussi : les règles d'hygiène ; l'habitude des chefs qui, dans 95 % des cas, servent des portions supérieures aux indications du GEMRCN (surtout pour les légumes et féculents[3]), les plateaux à 5 composantes avec pain à volonté[4].

Du côté des convives, la difficulté des enfants à adopter de nouveaux plats sans y être préparés[5] (en moyenne, il semble qu'il faille présenter 7 à 8 fois un plat nouveau pour qu'il soit effectivement mangé) et leur méconnaissance des problématiques du gaspillage alimentaire.

Récupération des denrées déjà servies[6] : mode d'emploi

Pour les denrées déjà prises par le convive, la récupération des denrées et boissons déjà servies est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et se conservent à température ambiante.

Récupération des fromages en portions autorisée

Récupération des fromages à la coupe interdite

Pour les excédents des plats du menu du jour non pris par le convive (restés sur les présentoirs du self), ils peuvent être représentés le lendemain, à des conditions strictes : assurer leur salubrité ; mettre en place une procédure d'auto-contrôle spécifique ; mettre en œuvre un moyen efficace d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Récupération des fromages en portions simple et sans risque

Récupération des fromages à la coupe autorisée mais sous conditions et contraignante

*** voir annexe p.10 «La conservation hors-froid des portions individuelles Bel Foodservice»**

1) Rapport final « Pertes et gaspillages alimentaires » Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, novembre 2011
2) Centre Hospitalier Le Mans, Didier Girard, vice-Président de l'UDIHR, 2013
3) Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire : « Pertes et gaspillages alimentaires. Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective », Rapport final, novembre 2011
4) L'étude de 1997 du centre Foch38 sur le passage de 5 à 4 composantes pour les cantines des écoles primaires montre qu'au-dessus de 350g en tout, les enfants ne terminent pas leur repas
5) Etude relative au gaspillage alimentaire rapport intermédiaire – Prévention des déchets Juin 2011
6) Extrait de l'arrêté du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

ETUDE CHEF'ECO / IFOP

FROMAGE et GASPILLAGE ALIMENTAIRE : focus sur la restauration scolaire

Conduite en 2013 en restauration scolaire sur 1 140 convives, l'étude Chef éco / IFOP réalisée pour Bel Foodservice analyse les déchets générés par l'offre fromage.

Principaux résultats

25 % du fromage préparé sont jetés en fin de service

40 % du fromage à la Coupe sont jetés, contre **6 %** du fromage en Portion

Le taux de gaspillage des Portions est près de **7 fois inférieur** à celui des fromages à la Coupe.

Pour les **fromages en Portion,** le taux de gaspillage est plutôt linéaire quel que soit le type d'établissement :
5 % en maternelle-primaire ;
7 % dans le secondaire.

En revanche, pour les fromages à la Coupe, l'écart type est élevé : 50% du fromage à la Coupe sont jetés en fin de service dans le secondaire ; 11 % en maternelle-primaire.

Gaspillage des fromages à la Coupe : pourquoi ?

1re cause : les fromages à la Coupe sont soumis à des contraintes d'hygiène qui amènent les professionnels à jeter le fromage en fin de service

Les fromages à la Coupe n'étant pas protégés par un emballage, pour avoir le droit de les resservir le lendemain (cf. encadré Récupération des denrées déjà servies, p.5), le professionnel est astreint à de nombreuses obligations. Cette problématique est particulièrement forte dans le secondaire, où il est très difficile de prévoir le nombre de convives. L'étude montre que les pertes sont dues à la quantité excessive de fromages préparée non prise par les convives et jetée en fin de service.

2e cause : les fromages à la Coupe sont moins choisis et consommés que les fromages en Portion

L'étude montre que lorsque les fromages à la Coupe sont proposés, 58 % des élèves les prennent et les terminent contre 70 % pour les fromages en Portion, soit un taux de consommation des Portions de plus de 10 points supérieur.

Taux de gaspillage	Fromage à la Coupe	Fromage en Portions	Ecart Coupe/Portion
Maternelle/primaire	11%	7%	x1,5
Collège/lycée	50%	5%	x10
TOTAL	40%	6%	x6,6

LUTTE ANTI-GASPILLAGE : plus que jamais, Bel Foodservice défend la portion individuelle

L'étude Chef éco / IFOP sur le fromage et le gaspillage alimentaire a conforté Bel Foodservice dans sa conviction : la portion de fromage emballée individuellement permet de limiter le gaspillage du fromage dans les collectivités.

3 questions à ...

Corinne Denis,
Directrice marketing Bel Foodservice Europe

Bel Foodservice, acteur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Oui, 2014 est l'année de la lutte européenne contre le gaspillage alimentaire et c'est l'occasion ou jamais pour l'ensemble des parties prenantes de se mobiliser et d'aider à la prise de conscience de ce fléau. Nous souhaitons y participer tout d'abord en sensibilisant les professionnels de la restauration collective à cet enjeu majeur en termes environnementaux pour les générations futures, mais aussi, à court terme, en termes tout simplement financiers. Ainsi par exemple pour un collège, nous savons que le gaspillage évitable représente de l'ordre de 0,25 € par repas, une somme qui pourrait être réinvestie dans la qualité de la prestation.

En quoi la portion emballée individuellement permet-elle de limiter la gâche de fromage dans les collectivités ?

Les raisons sont simples et de bon sens. L'une des raisons principales de la gâche importante dans les cantines est la difficulté à prévoir le nombre de convives et donc les quantités à préparer ou à mettre sur le self. Parce qu'elle est protégée par son emballage, la portion emballée individuellement offre l'avantage de pouvoir être reproposée au service suivant, voire le lendemain. En outre, en amont du service, elle ne génère aucun déchet puisqu'elle ne requiert aucune préparation ou découpe préalable.

La présentation en portion emballée individuellement a-t-elle une incidence sur le comportement du convive au regard du gaspillage alimentaire ?

Oui, tout d'abord parce que la portion est tout simplement calibrée. Les convives gaspilleront d'autant moins qu'ils auront à leur disposition des aliments au pouvoir satiétogène en ligne avec leur besoin. Ainsi Bel Foodservice propose des grammages adaptés à des publics différents. C'est le cas par exemple de La vache qui rit®, qui existe en 3 formats. L'emballage joue également un rôle informatif (marque ou dénomination du produit), qui aide le convive à choisir le fromage en fonction de ses goûts. Il permet aussi de préserver les qualités organoleptiques. Au final, l'emballage permet de limiter la gâche liée à une déception du convive

Bel Foodservice est présent depuis 40 ans en restauration collective avec les marques phares du groupe Bel, La vache qui rit®, Kiri®, Leerdammer®, Mini Babybel® et Boursin®, et des marques spécifiquement développées pour les marchés de la restauration hors domicile comme Cantadou®, Chanteneige®.

Portion emballée individuellement et impact environnemental

Lorsque l'on parle de portion individuelle on pense souvent à l'emballage et à son impact environnemental. Pourtant, on constate que, restitué dans l'ensemble du cycle de vie du produit, l'impact environnemental est principalement lié à l'amont laitier, c'est-à-dire à la production du lait, sa transformation et son transport. Pour La vache qui rit® Restauration, par exemple, l'emballage ne représente que 8 % des gaz à effet de serre émis au cours du cycle de vie, contre 79 % pour l'amont laitier. L'impact environnemental de l'emballage est ainsi 10 fois inférieur à celui du fromage qu'il protège.

Le fromage est un aliment à forte valeur nutritionnelle qui nécessite d'importantes ressources pour être produit, c'est pourquoi il est primordial d'éviter tout risque de gaspillage alimentaire.

Bel ne peut agir significativement sur l'impact environnemental de l'amont laitier, mais s'engage à créer les conditions nécessaires pour que ses produits soient consommés et non gaspillés.

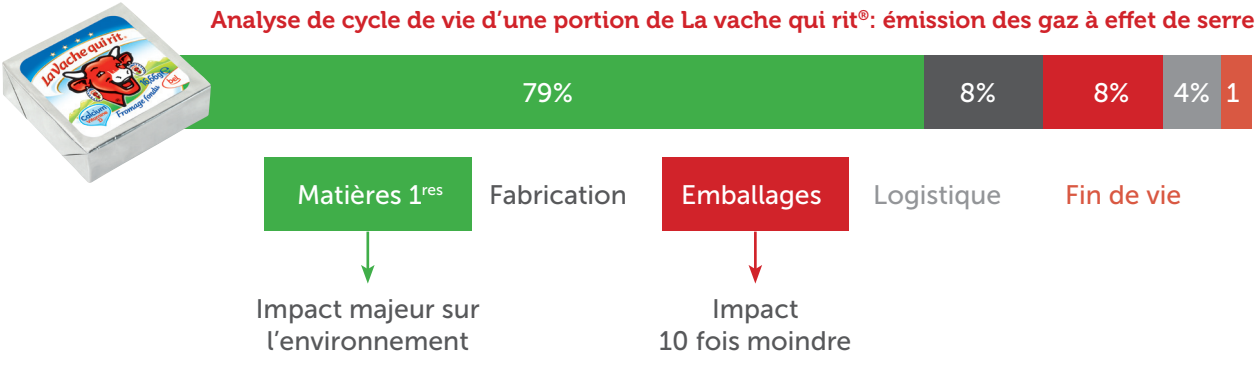
Bien que l'impact des emballages individuels sur l'environnement soit limité sur l'ensemble du cycle de vie, il est important pour Bel de travailler sur l'éco-conception de ses emballages.

En 2008, dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, Bel a signé un engagement de réduction de ses emballages sur 5 ans auprès des pouvoirs publics français. Le Groupe mène une démarche d'amélioration continue de ses solutions d'emballages. **La réduction de la quantité de matériaux utilisés et le choix de ces matériaux sont les deux piliers de la démarche d'éco-conception des emballages du Groupe.**

Les engagements de Bel en chiffres.

Bel s'est engagé dans le cadre du Grenelle de l'environnement à réduire de 1 500 T ses emballages entre 2008 et 2012.
Cet engagement a été dépassé :
- 1 660 T, soit une réduction de 8 % des emballages produits pour le marché français.

Bel poursuit aujourd'hui ses efforts et s'est fixé pour objectif (à périmètre de production constant) de réduire entre 2012 et 2015, de 2000 T sa consommation de matériaux d'emballage.



source Bel Noel Pallez, outil Quantis janvier 2014 – La vache qui rit® 17,5 g Restauration

Bel Foodservice

Créée en 1973, la division Foodservice du groupe Bel est dédiée aux professionnels de la restauration hors foyer : la restauration collective (particulièrement sociale et scolaire), la restauration commerciale et les circuits de vente alternatifs. Bel Foodservice propose les marques phares du groupe Bel, La vache qui rit®, Kiri®, Leerdammer®, Mini Babybel® et Boursin®, et des marques spécifiquement développées pour ce marché comme Cantadou®, Chanteneige®... Pionnière, la division Bel Foodservice s'est depuis longtemps impliquée dans les problématiques de santé publique et le développement de services associés aux produits.

Equipe marketing

Corinne Denis, Directrice marketing Bel Foodservice Europe

Cécile Delaval, Responsable marketing Bel Foodservice France

Communication :

Hélène Pelisson, Responsable communication et RSE

www.belfoodservice.fr

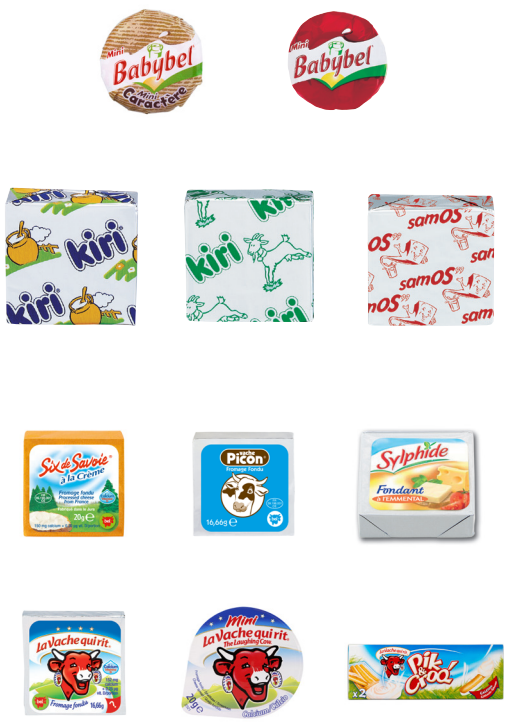
ANNEXE

La conservation hors froid des portions individuelles Bel Foodservice

Les portions individuelles de fromage Bel Foodservice se conservent hors froid de 2h00 à 24h00. Protégées par leur emballage, elles conservent toutes leurs qualités organoleptiques.

Lorsqu'elles ne sont pas consommées, le personnel de restauration a ainsi la possibilité de les reproposer au service suivant, voire le lendemain, pour éviter qu'elles ne soient jetées.

Une solution pratique pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

2 heures hors froid *Soit la durée d'un service*	1 jour hors froid
	

bel Foodservice

Marques du groupe Bel présentes en restauration hors foyer :

CANTADOU
CANTAFRAIS
La Vache qui rit
LEERDAMMER
Chanteneige fouetté
Dorébel
kiri à la crème de lait
Le Petit Chanpanet
Mini Babybel
mini Bonbel
PORT SALUT Depuis 1816
boursin
Chantaillou
Pik & Croq
Six de Savoie à la Crème
vache Picon
samos 99

bel et bien à votre service

Le site internet
www.belfoodservice.fr

Bel'Info nutrition
N°Azur 0 810 100 300
PRIX APPEL LOCAL